

BIENVENUE EN BEAULIEU.  
WILKOMMEN IN UNSEREM BISTROT.

BEAULIEU

Frankreich im Herzen Wiens.

Die französische Küche ist die wohl berühmteste der Welt. Und das nicht ohne Grund. Denn alles dreht sich um die Qualität, die Regionalität und die Frische der Zutaten. Im Beaulieu können Sie eine Reise durch die kulinarische Vielfalt Frankreichs unternehmen. Schwelgen Sie! Genießen Sie! Vergessen Sie für einige Zeit, dass Sie sich in Wien befinden – und lassen Sie sich von uns in ein Bistrot irgendwo in Frankreich entführen.

# CRÉMANT

## CRÉMANT de LOIRE

Blanc / Rosé, Bouvet-Ladubay

Flûte 0,1 l ..... 7.20

Bouteille 0,75 l ..... 36.00

## CRÉMANT de BOURGOGNE

Blanc de Blancs, Vitteaut-Alberti

Flûte 0,1 l ..... 8.30

Bouteille 0,75 l ..... 44.00

## PÉTILLANT NATUREL «LE CIEL EST BLEU»

### BIO

Summertime, Val de Loire

Verre ..... 7.90

Bouteille 0,75 l ..... 42.00

## KIR ROYAL

Crémant & Crème de Cassis ..... 8.50

## PLAISIR de GRASSE

Crémant rosé auf Eis mit hausgemachtem

Lavendelsirup, Orangenzeste & Soda ..... 9.80



# CHAMPAGNE

## EXTRA BRUT

Irroy, Reims

Coupe 0,1 l ..... 14.00

Bouteille 0,75 l ..... 65.00

## BLANC de BLANCS GRAND CRU

Chapuy, Côte de Blancs

Coupe 0,1 l ..... 16.00

Bouteille 0,75 l ..... 75.00

## CUVÉE PRESTIGE ROSÉ MILLÉSIMÉ

Gobillard & Fils, Épernay

Coupe 0,1 l ..... 17.00

Bouteille 0,75 l ..... 78.00

# DEMI-BOUTEILLES

0,375 l, ein prickelnder Genuss für Zwei!

## CHAMPAGNE

### CHAPUY BLANC de BLANCS

Demi-bouteille 0,375 l ..... 39.00

### GOBILLARD CUVÉE PRESTIGE ROSÉ

Demi-bouteille 0,375 l ..... 43.00

## CRÉMANT

### CRÉMANT de BOURGOGNE BRUT

Demi-bouteille 0,375 l ..... 23.00

### CRÉMANT de LOIRE ROSÉ

Demi-bouteille 0,375 l ..... 22.00

## PASTIS DE MARSEILLE

serviert mit Eiswürfel & Wasser

<b>RICARD / PASTIS 51</b>	
<b>HENRI BARDOUIN</b> ..... 2 cl 5.20 / 4 cl 9.20	
<b>ABSENTE ABSINTH</b> ..... 2 cl 6.20 / 4 cl 10.80	
<b>«LE PERROQUET»</b>	
4 cl Pastis mit Minzsirup & Wasser ..... 9.90	
<b>«LA TOMATE»</b>	
4 cl Pastis mit Grenadine & Wasser ..... 9.90	
<b>BANYULS</b>	
G.Bertrand, Languedoc	
Roter Apéritifwein 6 cl ..... 5.80	
<b>VERMOUTH</b>	
<b>NOILLY PRAT DRY</b> 6 cl ..... 7.40	
<b>LA QUINTINYE BLANC</b> 6 cl ..... 7.40	
<b>CITADELLE GIN</b> 4 cl ..... 7.80	
<b>GIN &amp; TONIC</b> ..... 12.00	
<b>GREY GOOSE VODKA</b> 4 cl ..... 7.80	

## PINEAU DES CHARENTES

<b>PINEAU des CHARENTES</b>	
auf Eis 6 cl ..... 7.40	
<b>«LA ROCHELLE»</b>	
mit Perrier & Zitrone ..... 9.00	

## LILLET

<b>LILLET BLANC</b> auf Eis 6 cl ..... 7.20	
<b>«LILLET CULETTO»</b> Weißwein gespritzt mit Lillet & Orangenschreibe ..... 7.20	
<b>«LILLET VIVE»</b> mit Tonic Water ..... 9.60	
<b>«LA VIE EN ROSE»</b> mit Rosenlimonade ..... 9.60	

## CIDRE

<b>CIDRE BRUT / BIO</b>	
Bio-Apfelwein trocken ..... Verre 4.40 / Carafe 0,25 l 7.90	
<b>CIDRE ROSÉ / BIO</b>	
Apfelwein vom Red Delicious ..... Verre 4.40 / Carafe 0,25 l 7.90	

## LE BAR À HUÎTRES

Austern (Frankreich) nach Tagesangebot:  
serviert mit Vinaigrette & Zitrone

<b>FINES de CLAIRE N°2</b>	
Cancale - Bretagne ..... 3 Stk 10.80 / 6 Stk 19.60	
<b>SPÉCIALES de CLAIRE N°2</b>	
«Gillardeau» Île d'Oléron ..... 3 Stk 17.50 / 6 Stk 31.80	
Portion Baguette ..... 3.20	
Portion gesalzene Fassbutter ..... 2.80	

## ENTRÉES CHAUDES

<b>SAINT MARCELLIN RÔTI</b>	
Gratinierter Weichkäse aus dem Lyonnais, Croûtons & kleiner Salat mit Nüssen ..... 12.80	
<b>TARTINE BRETONNE</b>	
Roggenbrot mit warmen Sardinen (Atlantik) in brauner Fassbutter & Gemüsejulienne ..... 16.20	
<b>ESCARGOTS de VIENNE</b>	
Gratinierte Wiener Weinbergschnecken mit Knoblauch-Petersilie-Butter, Baguette ..... 6 Stk 16.80 / 12 Stk 26.90	

## ENTRÉES FROIDES

<b>SARDINES MILLÉSIMÉES</b>	
Eingelegte Jahrgangs-Sardinen (Atlantik), Olivenöl, Oliven, Baguette & Fassbutter ... 14.90	
<b>TARTARE de TRUITE SAUMONÉE</b> <b>et NOIX DE ST-JACQUES</b>	
Tatar von Lachsforelle & Jakobsmuschel (Atlantik), Zitrone, Dille & Croûtons ..... 17.80	
<b>STEAK TARTARE au couteau</b>	
handgeschnittenes Beef Tatar (Österreich), Piment d'Espelette & Croûtons ..... 17.80	
<b>TERRINE de SANGLIER</b>	
Wildschweinterrine (Frankreich) mit Salbei und Pfefferbeeren, Traubenconfit & Baguette .. 14.70	
<b>MOUSSES de VOLAILLES</b>	
Entenmousse und Gänselebermousse (Frankreich), Quittengelee & Baguette ..... 18.40	
<b>FOIE GRAS de CANARD mi-cuit</b>	
Entenleber-Pastete (Frankreich), Fleur de Sel, Cassis-Marmelade & getoastetes Brioche .. 19.80	



## SOUPES

**VELOUTÉ aux ASPERGES & PETITS POIS**  
Spargelcrèmesuppe  
junge Erbsen & Schnittlauch ..... 7.60

**SOUPE à l'OIGNON**  
& sa **TARTINE GRATINÉE**  
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsebrot ... 6.90

## SALADES

**SALADE PRINTANIÈRE**  
Frühlingsalat mit Jungspinat, Spargel  
Radieschen, Erbsen & Kresse ..... 13.20

**SALADE de CHÈVRE CHAUD aux**  
**FRAISES & PIGNONS de PIN**  
Gereifter Ziegenkäse aus dem Poitou,  
mit Honig und Thymian gratiniert  
Blattsalate, Erdbeeren & Pinienkerne ..... 14.50

**SALADE de LENTILLES au**  
**CHÈVRE FRAIS et à l'AVOCAT**  
Linsen-Salat mit Avocado, Blattsalat,  
Wurzelgemüse, geröstet Walnüsse & Périgord-  
Ziegenfrischkäse ..... 14.50

**SALADE NIÇOISE**  
Blattsalat, Paradeiser, Fisolen, Ei, Artischocken,  
Nizza-Oliven, Sardellen & Thunfisch  
in Olivenöl „la belle-iloise“ (Atlantik) ..... 16.80

## SANDWICHES

**BEAULIEU**  
½ Baguette mit Oliven-Tapenade, Ziegenkäse,  
kandierte Paradeiser, Blattsalat ..... 10.60

**PARISIEN**  
½ Baguette mit Beinschinken,  
Fassbutter, Brie de Meaux, Blattsalat ..... 10.60

**ANGLAIS**  
½ Baguette mit Roastbeef, Fassbutter,  
Senfmayonnaise, Cornichons, Blattsalat ... 10.60

## CROQUES

**CROQUE-MONSIEUR**  
Toast mit Beinschinken,  
Béchamel & Comté, Salatgarnitur ..... 11.80

**CROQUE-MADAME**  
Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté,  
dazu ein Spiegelei, Salatgarnitur ..... 13.40

## QUICHES

**QUICHE LORRAINE**  
Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse ..... 7.50

**QUICHE du JOUR**  
Quiche des Tages ..... 7.50

**BLATTSALAT ALS BEILAGE**  
..... klein 5.60 / gross 8.60

## LE DÉJEUNER

Mittagstisch Mo-Fr ab 11:30 h

**SOUPE du JOUR ... 6.50**

**PLAT du JOUR ... 13.00**

**FORMULE du MIDI**

Tagessuppe / Salat

+ Plat du jour ..... 17.00

**GRANDE FORMULE**

Tagessuppe / Salat

+ Plat du jour

+ Dessert ..... 22.00

## MOULES

Frische Miesmuscheln  
(Aquakultur Atlantik, Nordsee)  
serviert mit Baguette

**MOULES à la MARINIÈRES**  
im Weißwein-Schalotten-Sud ..... 17.80

**MOULES à la CRÈME NORMANDE**  
in cremiger Cidresauce ..... 19.40

## PLATS

**BOUILLABAISSÉ**  
**SÜDFRANZÖSISCHER SUPPENTOPF**  
mit Fisch, Krevetten & Muscheln  
(Aquakultur Mittelmeer, Atlantik, Nordsee)  
Rouille & Croûtons ..... 22.90

**LOUP de MER en PAPILOTE**  
Wolfsbarsch-Filet (Aquakultur Mittelmeer)  
mit feinem Gemüse & Kräutern  
im Papierwickel gedämpft ..... 22.90

**BŒUF BOURGUIGNON**  
Rindfleisch (Österreich) auf Burgunder Art  
Speck, Champignons & Baguette ..... 17.80

**FAUX-FILET de BŒUF**  
«SAUCE au PORTO»  
Beiriedsteak vom Rind (Österreich)  
Portwein-Scharlotten-Jus & Gratin ..... 26.20

**SOURIS d'AGNEAU au MIEL & THYM**  
geschmorte hintere Lammstelze (Irland) Honig-  
Thymian-Jus & Ratatouille ..... 23.60

**RATATOUILLE**  
Provenzalischer Gemüse-Schmortopf  
Blattsalat & Ziegenfrischkäse-Brot ..... 16.90

**COUVERT du SOIR**  
Abendgedeck ..... 4.50

*Fragen Sie uns nach der Allergen-Liste.*

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ..... 6.20

MOELLEUX au CHOCOLAT ..... 6.20

### LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Fragen Sie nach dem Angebot oder werfen Sie einen Blick in die Vitrine:

Tarte ganache aux framboises,  
Tarte au citron, Tarte aux poires ...

TARTELETTE ..... je 6.20

ÉCLAIR ..... je 3.60

PETITS FOURS ..... je 2.90

### CAFÉ GOURMAND

Expresso oder Noisette & 3 Petits Fours .... 9.60

MACARONS ..... je 2.20

### CAFÉ ANTOINETTE

Expresso oder Noisette & 3 Macarons ..... 7.90

TRUFFE au CHOCOLAT ..... je 1.40

### CAFÉ BEAULIEU

Expresso mit Schlagobers &  
2 Schokoladentrüffel ..... 5.20



## FROMAGES

### FROMAGE DOUX

Auswahl junger & milder Käse ..... 12.00

### FROMAGE AFFINÉ

Auswahl gereifter & kräftiger Käse ..... 15.00

### CHÈVRE & BREBIS

Auswahl an Ziegen- & Schafskäse ..... 15.00

### PETIT PLAT

Kleine Käseauswahl ..... 9.80

Portion Baguette ..... 3.20

Portion gesalzene Fassbutter ..... 2.80

## VIN DOUX

### «CARMES DE RIEUSSEC» 2018

Süßwein, Sauternes

..... Verre 6 cl 6.80 / 0,375 l 38.00

## DIGESTIFS 2 CL

### EAU-DE-VIE

Poire Williams / Framboise / Mirabelle

klare Fruchtbrände ..... je 4.90

COGNAC LEYRAT VSOP ..... 5.40

COGNAC LEYRAT RÉSERVE XO ..... 7.80

ARMAGNAC CH. LAUBADE VSOP ..... 5.40

ARMAGNAC CH. LAUBADE XO ..... 7.80

MARC DE CHAMPAGNE GOYARD ..... 4.80

CALVADOS CH. DU BREUIL VSOP ..... 4.80

BÉNÉDICTINE Kräuterlikör ..... 4.60

## VIN DE MAISON

Hauswein

### BORDEAUX BLANC

### GASCOGNE ROSÉ

### LANGUEDOC ROUGE

verre 1/8l ..... 4.20

carafe 0,25l ..... 7.80

carafe 0,5l ..... 14.20

### «KIR»

Weißwein & Crème de Cassis ..... 6.20

### «POMÉLO»

Roséwein mit frischer Grapefruit

Sodawasser & Eiswürfel ..... 7.60

### «PARFUM de LAVANDE»

Weißwein gespritzt & Lavendel ..... 6.20

### «LILLET CULETTO»

Weißwein gespritzt mit Lillet blanc

& Orangenscheibe ..... 7.20



## VIN ROSÉ

Roséwein

### «GRIS-BLANC» 2022

Gérard Bertrand, Languedoc

Eine Rarität aus Südfrankreich: Grenache Gris!  
Zartes Zwiebelschalenrosa, Waldbeeren & Orange in der Nase; knackig-lebendig am Gaumen.

verre 1/8l ..... 4.90

bouteille 0,75 l ..... 27.00

### «CÔTES DE PROVENCE» CUVÉE 'M' 2022

Château Minuty

Eine provenzalische Cuvée aus Grenache, Cinsault & Syrah. Feinfruchtiger Duft nach kandierten Orangen, reifer Grapefruit & Pfirsich. Am Gaumen zart & mild, zugleich erfrischend....

ein Urlaubsgruß aus Saint-Tropez!

verre 1/8l ..... 6.30

bouteille 0,75 l ..... 35.00



# VIN BLANC

Weißwein

## «ENTRE-DEUX-MERS» 2023

Château Sainte-Marie, Bordeaux

Eine aromatische Weißwein-Cuvée aus Bordeaux: Sauvignon Blanc, Sémillon & Muscadelle.

In der Nase Zitrusfrucht, Cassis und Sommerwiese. Am Gaumen viel knackig-volle Frucht mit lang-anhaltendem Geschmack.

verre 1/8l ..... 5.40

bouteille 0,75 l ..... 30.00

## «MUSCADET» SÈVRE ET MAINE 2022

Clos de Orfeuilles, Loire -bio-

Ein Klassiker aus dem Pays Nantais aus der Rebsorte Melon de Bourgogne! Ein lebhafter, leichter Weißwein mit Aromen von Limette, weißen Blüten und grünem Apfel. Am Gaumen feine Struktur mit mineralischen Noten.

verre 1/8l ..... 5.90

bouteille 0,75 l ..... 33.00

## «BOURGOGNE ALIGOTÉ» 2022

La Chablisienne Bourgogne

Ein eleganter Chardonnay von der Côte d'Or.

Delikate Nase mit Honig-Aroma und feiner Kräuterwürze. Am Gaumen sehr animierend, stoffig und mineralisch, mit saftiger Apfelfrucht. Ein wahrer Genuss!

verre 1/8l ..... 5.90

bouteille 0,75 l ..... 33.00

## «RIESLING» HOSPICES 2022

Domaine Neumayer, Alsace -bio-

Ein delikater Riesling aus dem Elsass. In der Nase weißer Pfirsich und Weinblüten, am Gaumen saftig und voll mit reifer Apfelfrucht & schöner Säure; fruchtsüßes, aber erfrischendes Finish

verre 1/8l ..... 6.30

bouteille 0,75 l ..... 35.00

## «CHABLIS» 2022

Jean-Marc Brocard, Bourgogne

Ein vollmundiger Chablis mit strahlender Nase nach Limette und Quitt. Am Gaumen geradlinig aber animierend; mit reifer, fein-exotischer Frucht, Apfel und mineralischer Note. Ein Klassiker zu Fischgerichten!

verre 1/8l ..... 7.80

bouteille 0,75 l ..... 42.00

## «SANCERRE» 2022

Henri Bourgeois, Val de Loire

Sauvignon Blanc von der Loire – ein ausdrucksstarker Sancerre. Grasige Noten gepaart mit Duft nach Cassis und weißem Pfirsich; fruchtig-mineralisch und dicht am Gaumen, mit rassig-frischem Abgang.

verre 1/8l ..... 7.80

demi 0,375l ..... 23.00

bouteille 0,75 l ..... 42.00

# VIN ROUGE

Rotwein

## «CÔTES-DU-RHÔNE» 2021

Fond Croze -bio-

Ein kräftiger, vollmundiger Rhône aus den Rebsorten Grenache, Syrah & Carignan mit Aromen von Süßholz, Thymian und roten Beeren. Am Gaumen saftig und würzig, mit anregender Frische im Abgang. Noch ein Glas, bitte!

verre 1/8l ..... 5.90

bouteille 0,75 l ..... 34.00

## «CORBIÈRES» 2020

Gérard Bertrand, Languedoc

Eine mediterrane Rotwein-Cuvée von den Hügeln des Corbières: Grenache, Syrah und Mourvèdre. In der Nase schwarze Beeren und Vanille, am Gaumen voll und kräftig: reife Frucht, Lakritze und milde Würze. Nostalgie du voyage!

verre 1/8l ..... 5.90

bouteille 0,75 l ..... 34.00

## «HAUT-MÉDOC» 2019

Château Rollin, Bordeaux

Ein harmonischer, voller Bordeaux vom linken Ufer aus Merlot & Cabernet Sauvignon. Würziges Bouquet mit reichlich Cassis und Ribisel. Am Gaumen saftig und ausdrucksstark mit Kaffee-Röstaromen, Schokolade und reifer Kirsche. Kräftig und lang.

verre 1/8l ..... 5.90

bouteille 0,75 l ..... 34.00

## «LES MÛRES» 2020

Château de Roquefort, Provence -bio-

Les mûres - Die Brombeeren! Eine wahrhaftig beerenfruchtige Cuvée aus den reifen Trauben der Provence: Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault. Ein wärmender, reicher, vielschichtiger Wein mit viel Frucht, Finesse und langem Abgang.

verre 1/8l ..... 6.60

bouteille 0,75 l ..... 37.00

## «HAUTES-CÔTES DE NUITS» 2021

Nuiton-Beaunoy, Bourgogne

Pinot Noir - einfach köstlich! Konzentrierter, komplexer Duft mit Aromen von Himbeeren und Kirschen und Noten von Ingwer. Am Gaumen elegant mit lang anhaltendem Abgang und anspruchsvollen Tanninen

verre 1/8l ..... 7.80

bouteille 0,75 l ..... 42.00

# DEMI-BOUTEILLES

Bordeaux

## «CHÂTEAU LA TOUR DE BY» 2020

Médoc

## «CHÂTEAU BARBE BLANCHE» 2019

Saint-Émilion

Halbflaschen 0,375 l ..... 25.00

# BOISSONS FRAÎCHES

Kalte Getränke

## Eau minérale gazeuse / plate

Mineralwasser prickelnd / still

0,33 l ..... 3.80

0,75 l ..... 5.90

## SODA-CITRON

mit frisch gepresster Zitrone

0,25 l ..... 3.50

0,5 l ..... 4.90

## SODA-SIROP\*

Grenadine / Minze / Lavendel

0,25 l ..... 3.30

0,5 l ..... 4.50

## JUS de POMME BIO

naturtrüber Apfelsaft 0,25 l ..... 4.50

## JUS de RAISIN BIO

roter Traubensaft 0,25 l ..... 4.50

## JUS BIO + SODA

Saft gespritzt 0,25 l ..... 3.50

Saft gespritzt 0,5 l ..... 4.90

## JUS d'ORANGE / de PAMPLEMOUSSE

frisch gepresster Saft 0,25 l ..... 5.90

\*Jugendgetränk

## LIMONADE MAISON

Ingwer-Minz-Limonade

mit Soda & Zitrone 0,3 l ..... 4.80

## LIMONADE CAP d'ANTIBES

Frische Orange, Soda & Lavendel 0,3 l ..... 4.80

## LIMONADES «LA MORTUACIENNE»

mit natürlichen Fruchtexttrakten

Citron / Pamplemousse 0,33 l .. 4.90

1,0 l .. 12.00

ORANGINA 0,25 l ..... 4.80

TONIC WATER 0,2 l ..... 4.80

ROSE LIMONADE 0,275 l ..... 4.80

## COCA COLA

COCA COLA LIGHT 0,33 l ..... 4.50

# BIÈRE

Bier

## BIÈRE PRESSION

Stella Artois 0,3 l .. 4.40 0,5l .. 6.20

## PANACHÉ Stella Artois mit Limonade

Pamplemousse / Citron 0,3 l .. 4.40 0,5l .. 6.20

## PICON-BIÈRE Stella Artois mit Picon

0,3 l .. 4.90 0,5l .. 6.90

## BIÈRE en BOUTEILLE

Lefte Blonde 0,33 l ..... 5.60

# BOISSONS CHAUDES

Warme Getränke

Espresso ..... 3.20

Noisette Espresso + Milch ..... 3.20

Espresso double ..... 5.20

Café au lait Milchkaffee ..... 4.90

Café Viennois Melange ..... 4.70

Cappuccino ..... 4.70

## CAFÉ BEAULIEU

Espresso mit Schlagobers

& 2 Schokoladentrüffel ..... 5.20

## CAFÉ ANTOINETTE

Espresso oder Noisette & 3 Macarons ..... 7.90

## CHOCOLAT CHAUD warme Schokolade

(mit Milch zubereitet) ..... 4.80

## LIMONADE aux AGRUMES

Warme Zitrus-Limonade (zuckerfrei) ..... 4.80

## LIMONADE à la LAVANDE

Warme Lavendel-Orangen-Limonade ..... 4.80

## LIMONADE au GINGEMBRE

Warme Ingwer-Minz-Limonade ..... 4.80

## THÉ NOIR schwarzer Tee ..... Kanne 4.80

Earl Grey \*Schwarztee mit Bergamotte

Boston 1773 \*harmonische Schwarztee-

ischung: Assam, Kenya & Yunnan

Christophe Colomb \*Schwarztee mit Preiselbee-

ren & Kornblumen

## THÉ VERT grüner Tee ..... Kanne 4.80

Gunpowder \*Grüntee – kräftig und erfrischend

Japan Lime \*Grüntee mit Limette, Zitronen-

schale & Ringelblume

Jasmin \*Grüntee mit Jasminblüten

Thé des Oasis \*Grüntee mit Nanah Minzblät-

tern

Zan Detox \*Grüntee mit Mate, Zitronengras &

Zitrusfrüchten

## INFUSION / TISANE ..... Kanne 4.80

Kräuter-/Früchtete

Tendre gingembre BIO \*Ingwer, Apfel, Zitronen-

schale, Süßholz & Rosenblüten

Douce verveine BIO \*Verbene

Nectar Royal \*Hibiskus, Holunder, Apfel, Cassis,

Erdbeere, Rosen- & Kornblumenblüten

